Crème Brûlée / Crème Renversée

Etui de 1,3 kg
pour 100 portions

Nestlé docello

CODE EAN
9002100033569

DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation en poudre pour Crème Brûlée et Crème Renversée.

BENEFICES CLES DU PRODUIT

Fin 2012, les desserts NESTLÉ® deviennent NESTLÉ® Docello®
Facilité de mise en œuvre
Double utilisation : crème brûlée ou crème renversée
Facilement personnalisable

INGRÉDIENTS

Sucre, dextrose, amidon, œufs entiers en poudre, épaississants (E407a, E407), arômes, sel, colorant (E100).
Peut contenir des traces de fruits à coque, soja, lait et blé.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :
- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : oeuf.
- Traces d'allergènes potentiellement présents : fruits à coque, lait, soja, blé.
Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

- NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.

- Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM
- Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.
- Certifications usines: ISO 9001, ISO 22000, ISO 14001
- Agrément sanitaire: site non soumis à agrément sanitaire

MODE D'EMPLOI

Crème Brûlée : 1,3 kg de préparation en poudre Nestlé + 5 l de lait demi-écrémé + 5 l de crème liquide = 100 portions de crème brûlée.
1. Porter à ébullition le mélange de lait et de crème liquide.
2. Hors du feu verser en pluie tout en fouettant la préparation pour Crème brûlée, mélanger énergiquement pendant 3 minutes
3. Verser la préparation dans des ramequins et faire refroidir.
4. Au moment de servir, saupoudrer de cassonade et caraméliser.

Crème Renversée : 1,3 kg de préparation en poudre Nestlé + 10 l de lait demi-écrémé = 100 portions de crème renversée
1. Porter à ébullition le lait.
2. Hors du feu, verser en pluie tout en fouettant la préparation en poudre pour Crème renversée, mélanger énergiquement pendant 3 minutes.
3. Verser la préparation dans des ramequins à crème renversée préalablement garnis de caramel, refroidir rapidement et stocker au réfrigérateur. Servir frais.

Suggestion : utiliser la Sauce Dessert Caramel NESTLE

DOSAGES

Produit	Base	Lait	Crème liquide	Nombre de portions
Crème Brûlée	130 g	0,5 L	0,5 L	10 portions
	1,3 kg	5 L	5 L	100 portions
Crème Renversée	130 g	1 L		10 portions
	1,3 kg	10 L		100 portions

UTILISATION

La Crème Brûlée :
Classique en l'état ou parfumée avec une gousse de vanille.
Associée avec des zestes d'agrumes, du pralin, de la pâte à pistache, des fruits rouges, du beurre salé…
Epicée : miel-safran, badiane, cardamome, gingembre…
Infusée avec des plantes aromatiques : thym, lavande, violette, thé, café, réglisse…

La Crème Renversée :
Crème Renversée au caramel, à la noix de coco, rhum-raisins...

Crème Brûlée / Crème Renversée

Etui de 1,3 kg
pour 100 portions

Nestlé docello

CODE EAN
9002100033569

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit en poudre	Pour 100 g de crème brûlée prête à consommer*	Pour 100 g de crème renversée prête à consommer**
Energie	1653 kJ 390 kcal	874 kJ 210 kcal	354 kJ 84 kcal
Protéines	2,0 g	2,6 g	3,1 g
Glucides	91,1 g	14,2 g	14,3 g
dont sucres	81,4 g	13,1 g	13,3 g
Lipides	1,7 g	15,9 g	1,6 g
dont saturés	0,5 g	10,0 g	0,9 g
Fibres alimentaires	1,1 g	0,1 g	0,1 g
Sodium	0,11 g	0,04 g	0,05 g

*préparée avec du lait demi-écrémé et de la crème liquide

**préparée avec du lait demi-écrémé

GEMRCN(1)

La recette façon **Crème renversée** contient plus de 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides à la portion. Elle entre dans la catégorie **"Produits laitiers ou desserts lactés"**, catégorie devant être encouragée dans le plan menu:

6/20 REPAS MINIMUM***

La recette façon **Crème Brûlée** entre dans la catégorie **"desserts contenant plus de 15% de lipides"**, catégorie devant être limitée dans le plan menu :

3/20 REPAS MAXIMUM***

(1) Groupe d'Etudes des Marchés Restauration Collective et Nutrition.
*** sur les 20 repas du menu.

DESCRIPTION ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Une texture très crémeuse et une subtile saveur vanillée.
Une double utilisation permettant la réalisation de crème brûlée ou de crème renversée.
Une recette facilement personnalisable pour varier les plaisirs.
Une mise en oeuvre simple et rapide : pas de cuisson supplémentaire après la dispersion.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 12 mois
Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.
A conserver dans un endroit sec et frais dans son emballage d'origine.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Etui	9002100033569	1,3 kg	1,39 kg	80 x 185 x 200
Unité de distribution (UD)	Carton	9002100033576	7,8 kg	8,65 kg	388 x 253 x 216
Palette Gerbable: Oui	Palette	7613033017681	280 kg	337 kg	1200 x 800 x 1014

Codes internes Nestlé		Code Douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
M136J03	12202742	2106909841	Autriche	6	9	4	36	216

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX ® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

NESTLÉ Professional en direct
Infos, nutrition, conseils...
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.com
NESTLÉ France, 7 Bd Pierre Carle,
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

Nestlé PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons